

Patógenos emergentes: Legislación y técnicas para su detección

Este evento organizado conjuntamente entre AZTI-Tecnalia y Bioser está dirigido al sector alimentario en el ámbito sanitario. Se celebrará el 20 de noviembre en la sede de AZTI-Tecnalia en Derio

Históricamente los patógenos habituales de transmisión alimentaria han sido *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulium*, *Clostridium perfringens* y *Bacillus cereus*. Actualmente se ha comenzado a detectar la incidencia de otros patógenos emergentes como *Listeria monocytogenes*, *Vibrio*, *E.coli* productor de Shiga-toxina (STEC) y *Campylobacter*, así como la especial prevalencia de ciertos serotipos de *Salmonella*.

En este marco, **la legislación Europea busca armonizar ciertos criterios más eficaces y robustos**, exigiendo a los actores del sector alimentario un mayor conocimiento de los procesos que manejan y los riesgos que, derivados de ellos, pueden presentarse en los productos que comercializan, obligándoles a fijar caducidades a sus productos en base a los posibles riesgos microbiológicos. Gracias a la armonización se establecen una serie de procedimientos analíticos estándar, pero también se permite la utilización de otros métodos alternativos cuando demuestran su validez y robustez.

Los métodos basados en PCR-Real Time mejoran la rapidez y precisión de sus resultados. Además, la legislación, basada en indicaciones de diversos comités científicos, hace referencia a la necesidad de mantener bajo vigilancia ciertos parámetros microbiológicos que, si bien los procedimientos actuales no permiten su control exhaustivo, es necesario el desarrollo de

dichos procedimientos. Recientes tecnologías de ensayo basadas en métodos moleculares **permitirán obtener resultados con los que fijar criterios eficaces a la hora de evitar riesgos alimentarios.**

Inscripción gratuita (se ruega confirmación)

Bioser@bioser.com

T. +34 932264477

[Programa de la jornada](#)

Curso avanzado sobre los Subproductos de la pesca: Innovaciones tecnológicas y usos

Desde hoy lunes, 22 de septiembre, hasta el 26 de septiembre de 2014 se imparte en Zaragoza el [Curso Avanzado sobre Subproductos de la pesca: Innovaciones tecnológicas y usos.](#) Este curso está organizado conjuntamente por el centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos (CIHEAM) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

El objetivo del curso es aportar una visión general actualizada del sector de los subproductos de la pesca, incluyendo innovaciones tecnológicas, oportunidades prácticas y desafíos. El curso presenta también los logros de algunas industrias innovadoras que están operando en este tema. Se abordarán asimismo aspectos relacionados con las reglamentaciones, los requisitos de calidad y de seguridad y el potencial de mercado, claves para el éxito de la industria.

Varios técnicos de [AZTI_tecnalia](#) participarán en el curso como conferenciantes invitados y el jueves, 25 de septiembre, los participantes del curso visitarán las plantas piloto de procesamiento de pescado y de biogás del AZTI-tecnalia en Derio (Bizkaia).

Información detallada sobre el curso está disponible en:

http://www.iamz.ciheam.org/espanol/cursos14-15/Subproductos_Pesca_ESP.pdf

“Productos del mar para responder a la demanda cambiante” fue el tema central de la reunión internacional WEFTA 2014

AZTI organizó la 44ª reunión internacional de la Asociación Europea de Tecnólogos Pesqueros (West European Fish Technologists Association), [WEFTA 2014](#), que ha tenido lugar este año en Bilbao los días 9, 10 y 11 de junio.

Cualquier empresa que olvide hacer frente a los cambios a los que se enfrenta el mercado, está condenada al fracaso. Adaptarse a esos cambios a través del conocimiento científico, la innovación y el desarrollo tecnológico es la única manera de hacer frente a esta situación. Dar respuesta a este mercado

cambiante ha sido el objetivo de la 44ª reunión internacional de la Asociación Europea de Tecnólogos Pesqueros (West European Fish Technologists Association), [WEFTA 2014](#), que organizada por [AZTI](#) ha tenido lugar este año en Bilbao los días 9, 10 y 11 de junio bajo el título 'Productos del mar para responder a la demanda cambiante'.

El evento se ha centrado en la I+D+i orientada a buscar soluciones innovadoras para satisfacer las nuevas demandas y necesidades de la sociedad a nivel mundial. En concreto, los expertos consideran que los mercados pesqueros y acuícolas en 2030 estarán caracterizados por:

- Un fuerte incremento de la demanda y consumo de productos del mar, debido principalmente a un aumento de la población mundial que solicita proteína animal de alta calidad.
- La demanda de información sobre datos de sostenibilidad, trazabilidad y características de los productos por parte del consumidor será cada vez más intensa.
- Un importante desarrollo de la acuicultura para satisfacer la demanda de pescado. Las innovaciones en este sector están dando lugar a un rápido progreso tecnológico que permite el desarrollo de productos acuícolas más competitivos.
- Algunos datos sugieren que el precio de los productos marinos se incrementará hasta un 70% de aquí a 2050 debido a la escasez de la oferta y el crecimiento de los salarios.

El programa del encuentro WEFTA 2014 ha abordado diversas temáticas: Reconfirmación de la calidad de los productos del mar; Evaluación de la seguridad y riesgos emergentes; Integridad, autenticidad y diferenciación de los productos; Uso sostenible de las capturas y la acuicultura; Innovaciones en diseño y procesado de productos pesqueros y acuícolas; Innovación en producto, aceptación del consumidor y expectativas.

El programa de este año ha incluido cuatro conferencias magistrales, tanto desde el mundo académico como de la industria y, como novedad, se ha realizado una sesión especial

con presentaciones específicas procedentes del mundo de la industria. WEFTA 2014 ha reunido a más de 125 participantes de 18 países, el 21% de ellos del sector industrial, y se han recibido más de 100 contribuciones.

La primera de las conferencias magistrales se centró en “Los beneficios para la salud y los riesgos de los productos del mar: ácidos grasos simples y mercurio”, que corrió a cargo de la ganadora de WEFTA 2013, la Dra. María Leonor Nunes, coordinadora científica de la División de Calidad y Modernización de los productos del mar de IPMA, el Instituto Portugués del Mar y la Atmósfera.



La **sesión 1**, sobre la **“Reconfirmación de la calidad de los productos del mar”**, abarcó los logros más relevantes en materia de calidad de los productos del mar y las metodologías más fiables para su medición. Algunas de las estrategias propuestas en WEFTA 2014 representan nuevas formas de mejorar la calidad de los productos del mar, teniendo en cuenta los factores (intrínsecos o extrínsecos) que pueden comprometer la calidad de los mismos. Las presentaciones abarcaron los siguientes temas:

- Nuevos métodos para evaluar la calidad de los productos del mar, incluyendo un nuevo método (no destructivo) para determinar aminos volátiles, una herramienta de Resonancia Magnética Nuclear (NMR) que permite identificar los cambios en la calidad de las materias primas, y el potencial de la Espectroscopia Mejorada para la detección de histamina en el pescado.

- Estrategias de evaluación de la calidad para diferentes especies como besugos, vieiras, cigalas, jurel, bacalao y salmón.
- El aceite de pescado y la nutrición, en especial el papel de los mediadores lipídicos bioactivos oxigenados.
- Nuevas herramientas para el control de la putrefacción en los productos del mar basado en el uso de bacteriófagos, como alternativa viable a los antimicrobianos químicos contra los patógenos de alimentos y como conservantes de alimentos.

En la **sesión 2** sobre **“Evaluación de la seguridad y riesgos emergentes”** se incluyeron cinco presentaciones, tres de ellas relacionadas con la situación sobre la evaluación de los productos químicos marinos y la contaminación biológica, así como un rápido acercamiento sobre la detección de parásitos alérgenos. Una charla final cubrió los beneficios y riesgos de los productos acuícolas.

El segundo día comenzó con dos interesantes conferencias magistrales provenientes de la industria. La primera de ellas, “El poder de la marca: acercar nuevos consumidores al pescado”, presentada por Charles Boardman, Gerente de Icelandic Seachill y responsable de la expansión en el extranjero de The Fish Saucy Co., la principal marca de productos del mar de Gran Bretaña. La segunda, “Pescados envasados en los estantes de los refrigerados y congelados al por menor de la Unión Europea”, a cargo de Gonzalo Campos, quien trabaja en Sealed Air, empresa que está ayudando al desarrollo del sector de envasado de pescado en Europa.

Durante la **sesión 3** sobre **“Avances en la tecnología de procesado y control inteligente de alimentos del mar”** tuvimos la oportunidad de aprender acerca de los avances en el procesamiento de pescado, incluyendo los posibles efectos y usos de los extractos naturales para el almacenamiento de pescado desmigado, y la eficacia del envasado en atmósfera modificada y las tecnologías activas para preservar la calidad y la duración de los productos de diferentes especies

pesqueras.

- Aprendimos sobre la importancia del proceso de sangrado en la calidad y la mejora observada cuando se utilizó suspensión de hielo durante el proceso de sangrado.
- Otra presentación explicó cómo se produce la desnaturalización en el músculo de pescado durante el tratamiento térmico, proporcionando así la información necesaria para la optimización de estos valores para las diferentes especies.
- Se mostró la utilidad de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para reducir la contaminación de esporas en productos pesqueros y para elaborar nuevos productos.
- Se discutieron las nuevas tecnologías de congelación para congelar el atún blanco.
- Se explicó el uso del enfoque de procesado tecnológico analítico (Process Analytical Technology, PAT) para la diferenciación entre la merluza fresca y descongelada (en base a las señales de espectroscopia por infrarrojo).

En la **sesión 4** sobre **“Innovación en producto, aceptación del consumidor y expectativas”** se dio a conocer interesantes conclusiones relacionadas con la percepción de los consumidores y el conocimiento sobre los diferentes aspectos de los productos del mar. Algunas de las conclusiones mostraron que la percepción del beneficio parece más importante que la percepción del riesgo, y que la calidad del pescado es el principal motor que influye en el comportamiento de compra de los consumidores europeos.

Se discutieron varias innovaciones, desde el uso de extractos naturales para el tratamiento de la melanosis en las gambas, hasta el diseño de productos del mar para la mejora de sus efectos beneficiosos sobre la salud, y la optimización de los tratamientos térmicos para la creación de productos mejoradas.

El tercer día se inició con una presentación sobre “Innovación de productos del mar en España: una necesidad, no una opción” de Javier Arán, Director de I+D de Isidro de la Cal, una

empresa dedicada al desarrollo de productos del mar con valor añadido. Su conferencia dejó patente que la innovación en los productos del mar ha de ser un proceso continuo y alojarse en el status quo no es una opción.

Las contribuciones de la **sesión 5** sobre **“Integridad, autenticidad y diferenciación de los productos”** se centraron en aspectos que van desde el fraude en los productos del mar o la desinformación en el etiquetado (algunos resultados mostraban más de un 30% de error), hasta las diferentes técnicas genéticas para diferenciar las especies. En este sentido, los resultados cuando se aplican nuevas metodologías para la autenticación de las diferentes especies de atún han sido muy prometedores en la industria de la transformación.

La **sesión 6** sobre **“El uso sostenible de las capturas y la agricultura”** se centró en la nueva Política Pesquera Común (PPC) de la Unión Europea y, concretamente, sobre el futuro próximo de la prohibición de los descartes o la obligación de llevarlos a tierra.

Algunas presentaciones mencionaron que, cuando se establezca la obligación de llevarlos a tierra, el foco estará en la forma de controlar el cumplimiento de dicha obligación, por ejemplo, mediante el uso de diferentes técnicas de observación a bordo (por ejemplo, tecnología de cámara CCTV) en combinación con la clasificación automática de las capturas.

Diferentes estudios han estimado la cantidad de nueva materia prima que se incorporará a la cadena de valor de los productos pesqueros, y la predicción es que una parte importante va a terminar como aceite de pescado, harina de pescado o pienso para peces, principalmente para la acuicultura.

Los resultados de investigaciones realizadas en el sur de la bahía de Bizkaia han mostrado que existen diferentes alternativas para la nueva materia prima, ya sea como alimento o para la producción de pasta de surimi. Además, el número de

productos para que esta nueva materia prima se pueda utilizar engloba desde nuevos productos para el consumo humano a biomoléculas activas.

Para completar las sesiones orales, se exhibieron 55 posters mostrando diferentes estudios sobre los avances realizados en las diferentes áreas.

Novedades en la legislación relativa a productos cárnicos

Durante el mes de Junio se han producido importantes cambios en la legislación que afecta a los productos cárnicos: por un lado se ha aprobado en España la **nueva Norma de Calidad de derivados cárnicos** y a nivel europeo se ha publicado el [Reglamento nº 601/2014](#) que autoriza **nuevos usos de determinados aditivos alimentarios para su empleo en productos cárnicos**.

▪ Nueva norma de calidad de derivados cárnicos

Mediante el [Real Decreto 474/2014](#) aprobado por consejo de ministros el 13 de Junio y publicado el 18 de Junio se actualiza y simplifica la legislación anterior al tiempo que se categorizan y caracterizan los productos.

Esta norma de calidad establece la caracterización de los derivados cárnicos en función del tratamiento a los que han sido sometidos, los factores de composición y calidad, el etiquetado y, en particular, el marcado e identificación de jamones y paletas para el control del período de elaboración, el autocontrol y la trazabilidad, así como un

anexo I con las características físico-químicas que deben cumplir, excluyendo cualquier aspecto higiénico-sanitario.

El objetivo de la nueva norma es actualizar y simplificar la legislación anterior, que databa de hace 33 años y estaba recogida en nueve normas diferentes. Todas ellas se han refundido en un único texto legal en la que se han integrado todos los derivados cárnicos presentes en el mercado. Asimismo, se ha adaptado la nueva regulación a la normativa comunitaria aplicable.

Los derivados cárnicos son clasificados en este texto legal dependiendo de si han sido tratados con calor o no. Los que han sido tratados con calor son clasificados a su vez dependiendo de la intensidad del tratamiento térmico aplicado (esterilizados, pasteurizados o con tratamiento término incompleto). En el caso de no tratados por calor se tipifican según el tipo concreto de tratamiento: curado-maduración, oreado, marinado-adobado, salmuerizado, incluidos otros derivados cárnicos que no han sido sometidos a tratamiento.

Algunos productos que cuentan con una mayor producción a nivel nacional son descritos con más detalle, como por ejemplo el chorizo o el salchichon. También se añade una relación de productos tradicionales y denominaciones consagradas debido al uso y que son elaborados por la industria cárnica nacional. Se hace una descripción de ellos, de su composición y el tratamiento a que cada uno de ellos es sometido.

El texto incorpora asimismo los ingredientes esenciales y facultativos que pueden incorporar los derivados cárnicos, así como las características físico-químicas básicas y que determinan la calidad, que han de cumplir los productos más emblemáticos de la industria de los derivados cárnicos.

En la nueva norma se recoge también la innovación y

desarrollo de nuevos derivados cárnicos durante los últimos años como, por ejemplo, los procedentes de carne de ave que hasta el momento no contaban con una regulación específica.

La nueva norma permitirá actualizar las características físico-químicas aplicables a determinados productos cárnicos, contribuyendo así a mejorar la capacidad de la industria para adaptarse a las nuevas necesidades del mercado y los consumidores.

▪ **[Reglamento nº 601/2014](#) que autoriza nuevos usos de determinados aditivos en productos cárnicos**

El pasado 5 de Junio de 2014 se publicó el Reglamento nº 601/2014 que autoriza nuevos usos de determinados aditivos alimentarios para su empleo en productos cárnicos. Se trata de aditivos para la coloración de productos cárnicos, reguladores de la acidez, conservantes y/o antioxidantes en preparados de carne, humectantes para prevenir la pérdida de jugos de la carne durante su transformación, nitritos como conservantes de determinados productos tradicionales, etc.

AZTI formula para Celigüeta unos innovadores Palitos de Patata con Omega 3 y 6 que contribuyen al crecimiento y

desarrollo normal de los niños

- El producto se elabora sin fritura y mantiene la textura crujiente propia de estos aperitivos

En su búsqueda de nuevos productos alimentarios más saludables e innovadores, la [Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI](#) ha formulado para la empresa [Celigüeta](#) unos novedosos **Palitos de Patata sabor Kétchup sin aceites de fritura y con ácidos grasos esenciales Omega 3 y 6**. Se trata de un snack con un perfil lipídico óptimo y adaptado a las necesidades del público infantil, al que está dirigido. Los consumidores adultos tienen una preocupación cada vez mayor por los alimentos que consumen los más pequeños, lo que ha llevado al centro tecnológico y Celigüeta a desarrollar este aperitivo, que ya se encuentra a la venta.

Los Omega 3 y 6 son ácidos grasos esenciales que resultan necesarios para el crecimiento y el desarrollo cognitivo de los niños. Además de los ácidos Omega 3 y 6, “este snack resulta especialmente apropiado para el público infantil porque no se ha sometido a fritura y, por lo tanto, permite mantenerlos estables más tiempo y conseguir así un producto con un perfil lipídico de alta calidad nutricional”, destaca Josune Ayo, investigadora del Área de Nuevos Alimentos de [AZTI](#). “La ausencia de fritura no resta propiedades organolépticas al producto, que posee la textura crujiente y sabor propios de este tipo de snack” añade.

En la formulación de los Palitos de Patata sabor Kétchup con ácidos grasos esenciales Omega 3 y 6 se ha tenido muy en cuenta las tendencias de alimentación infantil detectadas por la Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI. En este sentido, el consumidor está cada vez más preocupado por su

salud y la de sus hijos y busca productos que se adapten a sus necesidades nutricionales y las de todos los miembros de su familia. Otra tendencia de consumo detectada es la preferencia del público por alimentos adaptados a distintas etapas de la vida, como es el caso de los niños y las personas mayores. En este aspecto, los nuevos Palitos de Patata resultan un aperitivo idóneo para el consumo infantil.



Los nuevos Palitos de Patata forman parte de un proyecto mucho más ambicioso entre **AZTI y Celigüeta**, que trabajan conjuntamente desde hace ocho años con el fin de elaborar alimentos con un óptimo perfil lipídico y nutricional. En este contexto, han abordado el desarrollo de productos innovadores que conllevan incluso el desarrollo de ensayos de intervención nutricional dirigidos a prevenir la obesidad, en colaboración con hospitales etc. Su objetivo es diseñar una gama de productos de aperitivo con contenido reducido en grasas saturadas y ácidos grasos trans y que, al mismo tiempo, incorporen ácidos grasos insaturados de carácter más saludable.

AZTI y Celigüeta participan en proyectos conjuntos de investigación dirigidos al diseño de productos de aperitivo que sustituyen grasas saturadas y trans por aceites insaturados de carácter más saludable. Fruto de esta colaboración, Celigüeta se mantiene como un referente activo en la fabricación, distribución y venta de productos de aperitivo y patatas fritas.

Las nuevas demandas de productos pesqueros y acuícolas centrarán el encuentro internacional WEFTA 2014

Buscar soluciones innovadoras para satisfacer las nuevas demandas sociales con respecto a los productos del mar es el objetivo principal del próximo encuentro internacional de la Asociación Europea de Tecnólogos de Pescado (WEFTA). Bajo el título '**Productos del mar para responder a la demanda cambiante**', [WEFTA 2014](#) reunirá a investigadores y profesionales de todo el mundo entre los días 9 y 11 de junio en el Bizkaia Aretoa de Bilbao. Las jornadas están organizadas por [AZTI](#), centro tecnológico especializado en investigación marina y alimentaria. El encuentro supondrá para todos los sectores relacionados con los productos marinos una gran oportunidad para adaptarse a los cambios a través de la ciencia y la innovación, así como para anticiparse a las nuevas tendencias de los consumidores. [WEFTA 2014](#) contará con la presencia de más de cien expertos provenientes de estados europeos como España, Alemania, Noruega, Dinamarca, Portugal, Suecia, Holanda y Bélgica, entre otros; y de países de otros continentes como Chile, China o Japón.

El encuentro [WEFTA 2014](#) abordará cuestiones fundamentales como la integridad, autenticidad y diferenciación de los productos; los beneficios para la salud y las garantías de seguridad y calidad del pescado y sus productos. Otras materias de estudio serán el uso sostenible de las capturas y la acuicultura, y

las últimas innovaciones en diseño y procesado de productos pesqueros y acuícolas.

“Durante esta conferencia se presentarán las más recientes historias de éxito en innovación de productos y tecnologías y se expondrán más de 90 contribuciones científicas, que servirán a los investigadores y al sector industrial como inspiración para enfrentarse a las nuevas oportunidades del sector de los productos pesqueros y acuícolas”, señala Begoña Pérez Villarreal, directora de Mercado de la Unidad de Investigación Alimentaria de AZTI y una de las organizadoras del evento.

Soluciones para las nuevas expectativas del consumidor

El consumidor final será también protagonista de las jornadas. Los expertos debatirán y presentarán soluciones para satisfacer las nuevas expectativas de los consumidores. En este sentido, se estudiará de qué forma pueden integrarse en la cocina europea los productos pesqueros y acuícolas de todo el planeta.

Este año, como novedad, el programa de la reunión ofrecerá una sesión especial destinada a la industria, que incluirá secciones dedicadas al mercado y la tecnología, con distintas presentaciones científicas en un formato atractivo.

El mercado en el año 2030

Los mercados pesqueros y acuícolas en un futuro próximo centrarán buena parte de las jornadas. Los expertos consideran que para el año 2030 estos mercados se caracterizarán por un fuerte incremento del consumo de productos del mar. En el caso europeo está previsto que el consumo medio aumente en dos kilogramos por persona y año.

La demanda de información sobre datos de sostenibilidad, trazabilidad y características de los productos por parte del consumidor será cada vez más intensa. Las previsiones apuntan igualmente a un importante desarrollo de la acuicultura para

satisfacer la demanda de pescado, así como a un aumento del precio de los productos marinos.

Foto de portada: Begoña Zubero. AZTI.

Autorizado el uso del edulcorante intensivo Advantamo en Europa

El Advantamo se incorpora a la lista positiva de aditivos de la Unión Europea, mediante el [Reglamento \(UE\) nº 497/2014 de la Comisión de 14 de mayo de 2014](#), que autoriza el uso de este edulcorante intensivo en varias categorías de alimentos.

El Advantamo es un edulcorante bajo en calorías, combinación del aspartamo y de la vainillina, 37.000 veces más dulce que el azúcar. Se puede emplear como alternativa a los azúcares calóricos como la sacarosa o como alternativa a otros edulcorantes intensivos como el aspartamo (de origen químico) o la estevia (de origen vegetal).

Con esta aprobación el Advantamo (E 969) se convierte en una alternativa a los azúcares calóricos como la sacarosa, glucosa o fructosa, lo que permitirá a los fabricantes reducir el contenido calórico en diversos productos de alimentación y de mesa, que constituye una necesidad tecnológica. Esta autorización proporcionará a los fabricantes mayor flexibilidad a la hora de crear productos alimenticios de valor energético reducido con un sabor similar al de sus

equivalentes de valor calórico no reducido. El sabor y el dulzor de Advantamo, junto con su buena estabilidad, lo convierten en una alternativa a los edulcorantes intensivos ya autorizados que ofrece a los consumidores y a la industria alimentaria la opción de elegir entre una selección más amplia de edulcorantes, con lo que se reduce la ingesta de cada uno de ellos.

El Advantamo puede ser utilizado a partir de ahora en los productos de alimentación y de mesa indicados en el reglamento (helados, preparados de fruta, confituras, productos de cacao y chocolate, goma de mascar, etc.) y a las dosis máximas indicadas.

La autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) evaluó la seguridad del uso del Advantamo como aditivo alimentario emitiendo en julio de 2013 un dictamen favorable, con la conclusión de que no constituye un problema de seguridad en los usos y dosis propuestos y estableciendo una ingesta diaria admisible (IDA) de Advantamo en 5 mg/kg de peso corporal.

El advantamo ha sido recientemente aprobado también en Estados Unidos como edulcorante en alimentos y bebidas por la FDA (Food & Drug Administration).

La foto, tomada de Flickr, es de [Nanagyei](#)

ENVIFOOD meeting point: punto de encuentro entre el sector

de la Alimentación y el Medio Ambiente

Del 11 al 13 de Junio se celebra la primera edición del [ENVIFOOD meeting point](#), punto de encuentro pionero entre el sector de la Alimentación y el Medio Ambiente que ofrecerá networking, exposiciones y espacios de debate. El Salón, que se desarrollará en la FERIA DE MADRID, es organizado por IFEMA, conjuntamente con FIAB, Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas.

AZTI-Tecnalia patrocina la **sesión sobre “Sostenibilidad Ambiental: cómo medir y cómo comunicar”**, en la que Jaime Zufía, coordinador del [área de sostenibilidad](#) de este centro tecnológico, hablará sobre las nuevas herramientas para medir la sostenibilidad ambiental en la industria alimentaria.

Este punto de encuentro tiene la finalidad última de reunir en un solo espacio a profesionales del medioambiente, que puedan ofrecer soluciones a medida a las empresas del sector de la alimentación, y crear un debate en torno a las mejores prácticas medioambientales llevadas a cabo en el sector, promoviendo el intercambio de conocimiento y experiencias entre ambos sectores. De esta manera, se pretende conocer más profundamente y de forma directa las áreas de mejora y necesidades en materia de medio ambiente del sector de la alimentación. En ese sentido, se presentarán soluciones ajustadas a las empresas alimentarias y se facilitarán reuniones B2B entre empresas seleccionadas de ambos sectores.

En paralelo a las actividades de networking, el ENVIFOOD meeting point acogerá el congreso ALIMENTAMOS UN FUTURO SOSTENIBLE: RETOS AMBIENTALES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA A 2020 en la que se debatirán los temas estratégicos de sostenibilidad medioambiental que afectan al sector y se desarrollará en cinco sesiones:

- Retos Ambientales de la Industria de la Alimentación y Bebidas
- Sostenibilidad ambiental: cómo medir y cómo comunicar
- El ciclo de vida del envase
- Eficiencia energética aplicada en fábrica
- Mejorando la eficiencia contra el desperdicio de alimentos
- Exposición y networking

Las empresas alimentarias podrán visitar el área de exposición de forma gratuita, previo registro, y visitar los stands de cada una de las empresas de soluciones ambientales. Estos stands se han diseñado con un marcado carácter operativo de manera que serán la mesa de trabajo en la que empresa visitante y empresa expositora pongan en común necesidades y soluciones.

Aprobada la nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur

Mediante esta nueva norma se simplifica la legislación para adecuarla a las disposiciones comunitarias y se elimina el límite para la fecha de caducidad del yogur, que ahora lo determinarán las empresas.

La nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur, publicada oficialmente mediante [Real Decreto 271/2014, de 11 de abril](#) elimina la limitación de fecha de caducidad que estaba establecida en un máximo de 28 días desde la fabricación del producto. Ahora, el etiquetado de fechas del yogur se rige por la normativa

horizontal europea sobre higiene de los alimentos, y de acuerdo con la misma, **son las industrias alimentarias quienes deben determinar el tipo de fecha apropiada para cada producto, así como su límite temporal.**

La norma adecua su contenido a la nueva realidad del mercado, eliminando restricciones que pueden situar a los productos españoles en una situación de desventaja. Así, se **permite, al igual que en otros países de la Unión Europea, la utilización de la nata como ingrediente, necesario para la elaboración de los yogures cremosos,** ya presentes en el mercado.

La nueva norma **contempla seis tipos de denominaciones de yogures:** “natural”, “natural azucarado”, “edulcorado”, “con fruta, zumos y otros alimentos”, “aromatizado” y “pasterizado después de la fermentación”.

Asímismo, se regulan las **materias primas** que se incluyen en las distintas variedades, como aromas, frutas, hortalizas, compotas, zumos, miel o frutos secos, y los detalles de composición que deben reflejarse en el etiquetado.

Más información:

Nota de prensa Magrama – [Aprobada la nueva norma de calidad para la elaboración y comercialización del yogur](#)

[Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt](#) (publicado en el BOE el 28 de abril de 2014)

La foto de portada, tomada de Flickr, es de [Chriscom](#)

El desafío de la reducción de sal, azúcar y grasas mediante nuevas tecnologías: Primera conferencia Internacional PLEASURE

El próximo 18 y 19 de junio de 2014 tendrá lugar en La Rochelle (Francia) la primera [Conferencia Internacional Pleasure "Salt-Sugar-Lipids reduction"](#), organizado el marco del [proyecto europeo PLEASURE](#) "Novel processing approaches for the development of food products low in fat, salt and sugar reduced" en el que AZTI-Tecnalia participa como socio.

Juan Carlos Arbolea, investigador de [AZTI-Tecnalia](#) tomara parte en la sesión correspondiente a la reducción de lípidos del día 19 de junio con la presentación "Reducing fat and keeping texture for emulsions and sauces by using high pressure homogenizations", en la que expondrá los resultados que se han obtenido hasta el momento en AZTI-Tecnalia.

Sobre el proyecto [Pleasure](#)

El consumo excesivo de grasas (ácidos grasos saturados y trans), sal (NaCl) y azúcar (sacarosa, glucosa y fructosa) en los países industrializados está derivando en graves problemas de salud. La introducción de sustitutivos para reducir el contenido en sal, azúcar y grasa ha supuesto una innovación muy atractiva para la industria alimentaria; además, es una alternativa económica tanto a nivel de ingredientes como de inversión, porque no se necesita equipamiento adicional. Sin embargo, muchos de estos intentos han fracasado por falta de aceptación entre los consumidores debido a una percepción diferente en el sabor de los

productos. PLEASURE es el primer proyecto europeo en afrontar este desafío desde la perspectiva del procesado de alimentos.

El objetivo de PLEASURE es desarrollar procesos innovadores y/o la implementación de nuevas tecnologías que permitan el desarrollo y la producción de productos alimenticios con bajo contenido en grasas, sal y azúcar, que eviten o al menos reduzcan el uso de elementos sustitutivos como los edulcorantes, y consigan crear una percepción sensorial agradable en los productos a desarrollar.

La estructuración física del alimento es utilizado para un mejor control en la distribución espacial de determinados ingredientes tales como grasa, azúcar o sal. Este proceso tiene como objetivo la reducción de las cantidades de dichos ingredientes, al mismo tiempo que se mantiene una aceptable percepción de grasa, de sal y dulce. **En este sentido, [Azti-Tecnalia](#) ha utilizado nuevas tecnologías que permiten la elaboración de salsas como mayonesas con una disminución muy considerable de grasa y sal pero manteniendo la consistencia y textura de los productos tradicionales.** Los resultados obtenidos abren nuevas posibilidades para la producción de salsas de mesa (tipo mayonesa o carbonara) más saludables, con una reducción de grasa considerable, sin comprometer las propiedades sensoriales originales.